



# CLOS FLEURIS Maternelle

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

**PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

**PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

**RECETTE DU CHEF**

**SANS VIANDE**

lundi 03 mars	mardi 04 mars	mercredi 05 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
	<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>		<b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b>	
<b>CORDON BLEU</b>	<b>OMELETTE AU FROMAGE</b>		<b>ROTI DE DINDE AU JUS</b>	<b>CALAMARS À LA ROMAINE</b>
<b>GALETTE ORIENTALE</b>			<b>BOULETTE À LA THAÏ</b>	
<b>SEMOULE BIO</b> <b>SCE</b>	<b>PETITS POIS AU JUS</b>		<b>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</b>	<b>TORTI AUX OIGNONS</b>
<b>HARICOTS VERTS AUX ÉPICES</b>	<b>FRITES</b> <b>K+M</b>		<b>RIZ BIO AUX ÉPICES</b> <b>SCE</b>	<b>CHOU-FLEUR AU PAPRIKA</b>
<b>FROMAGE BLANC SUCRÉ</b>			<b>YAOURT AROMATISÉ</b>	<b>CANTADOU</b>
<b>TARTE AUX POMMES</b>	<b>BANANE BIO</b>			<b>ANANAS AU SIROP</b>

api



Ben  
Appétit



## CLOS FLEURIS Maternelle

**PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

**PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

**RECETTE DU CHEF**

**SANS VIANDE**

lundi 10 mars

mardi 11 mars

mercredi 12 mars

jeudi 13 mars

vendredi 14 mars

VELOUTÉ DE LÉGUMES

FRISÉE AUX OIGNONS

BOULETTE À L'AGNEAU SAUCE TOMATE

MAC & CHEESE

SAUCISSE DE TOULOUSE DE PORC LOCALE

FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE

OMELETTE

FILET DE POISSON MSC À L'ÉCHALOTTE

**SEMOULE BIO AU PAPRIKA**

**COQUILLETTE BIO**

LENTILLES AU PAPRIKA

**RIZ BIO AUX BAIES ROUGES** **SCE**

LÉGUMES COUSCOUS

BROCOLIS AUX ÉPICES

POELEE DE LÉGUMES À L'AIL

FONDUE ÉPINARD AUX OIGNONS

BRIE

YAOURT NATURE ET SUCRE

VACHE QUI RIT

FRUIT DE SAISON

MOELLEUX AU CHOCOLAT

COMPOTE POMME POIRE

api



Bon Appétit



# CLOS FLEURIS Maternelle

**PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

**PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

**RECETTE DU CHEF**

**SANS VIANDE**

lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

**CAROTTES RAPÉES AU CITRON LOCALES**

**CÉLERI À LA CRÈME**

**STEAK HACHÉ AU VEAU**

**CROQUE MONSIEUR**

**EMINCÉ DE DINDE CURRY MADRAS**

**SAUCE BOLOGNAISE VÉGÉTALE**

**OMELETTE**

**GALETTE À L'ORIENTALE**

**FILET DE POISSON MSC CITRONNÉ**

**HARICOTS VERTS PERSILLÉS**

-

**CHOU FLEUR AUX ÉPICES**

**FONDUE DE POIREAUX**

**SEMOULE BIO AUX HERBES** **SCE** **POELLEE DE LÉGUMES AUX HERBES**

**GNOCCHIS**

**PENNE BIO AU THYM**

**FROMAGE BLANC NATURE**

**YAOURT SUCRÉ**

**YAOURT NATURE**

**FRUIT DE SAISON**

**GATEAU À LA POIRE**

**COMPOTE AUX FRUITS**

api



Ben  
Appétit



## CLOS FLEURIS Maternelle

**PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

**PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

**RECETTE DU CHEF**

**SANS VIANDE**

lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
	ENDIVES ET DÉS DE JAMBON VINAIGRETTE		CAROTTES RÂPÉES AUX RAISINS SECS	
NUGGETS	ROTI DE DINDE SAUCE CURCUMA		BOULETTE À L'AGNEAU SAUCE TOMATE	POISSON PANÉ
BOULETTE À LA THAÏ	FILET DE POISSON MSC SAUCE VIERGE		TAJINE DE POISSON	
POMME CAMPAGNARDE AUX HERBES	BROCOLIS PERSILLÉS		SEMOULE BIO AU PAPRIKA	ECRASÉ DE POPPME DE TERRE
EPINARDS À LA BÉCHAMEL	RIZ BIO AU SAFRAN		FONDUE DE POIREAUX	HARICOTS BEURRES AUX HERBES
TARTARE AUX NOIX	BRIE			VACHE QUI RIT
FRUIT DE SAISON			ANANAS ROTI	BANANE BIO

api



Ben  
Appétit



# CLOS FLEURIS Maternelle

**PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

**PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

**Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.**

**RECETTE DU CHEF**

**SANS VIANDE**

lundi 31 mars	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
<i>Poisson d' avril</i>				
			<b>MOUSSE DE FOIE</b>	<i>Bol de riz</i>
<b>ÉMINCÉ DE POULET SAUCE CURRY</b>	<b>HAMBURGER</b>		<b>TORTELINI RICOTTA ÉPINARDS</b>	<b>SAUCE CURRY</b>
<b>BLANQUETTE DE POISSON MSC</b>	<b>GALETTE MEXICAINE</b>			<b>SAUCE TOMATE</b>
<b>BROCOLIS À L'AIL</b>	<b>FRITE K+M</b>		-	<b>RIZ</b>
<b>COQUILLETES BIO</b>	<b>ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL</b>		<b>POELEE DE LÉGUMES AUX ÉPICES</b>	
<b>FROMAGE</b>	<b>YAOURT NATURE SUCRÉ</b>			<b>YAOURT</b>
<b>POIRE BELLE HÉLÈNE</b>	<b>TARTE AU CHOCOLAT</b>		<b>CREME DESSERT</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>

api



Ben  
Appétit



# CLOS FLEURIS Maternelle

**PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

**PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

**RECETTE DU CHEF**

**SANS VIANDE**

lundi 07 avril	mardi 08 avril	mercredi 09 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

**RADIS ET BEURRE**

**SALADE VERTE AUX CROUTONS  
VINAIGRETTE**

**PAUPIETTE AU VEAU**

**CORDON BLEU DE DINDE**

**SAUCE CARBONARA**

**FISH AND CHIPS**

**FILET DE POISSON MSC SAUCE VIERGE**

**FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE**

**SAUCE BOLOGNAISE VÉGÉTALE**

**BROCOLIS AUX OIGNONS**

**PETITS POIS AU JUS**

**MACARONI BIO**

**POTATOES AU PAPRIKA**

**SEMOULE BIO AU PAPRIKA** **SCE**

**BLÉ PILAF** **SCE**

**CAROTTES RÔTIÉS LOCALE AUX OIGNONS**

**SALADE VERTE**

**BRIE**

**FROMAGE**

**YAOURT BIO**

**YAOURT AUX FRUITS**

**DONUTS**

**BANANE BIO**